



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISI TATLISI

600 gram güneşte kurutulmuş kayısı
2 litre su,
1 kg toz şeker
1 paket vanilya
1 adet limon
150 gram ceviz içi
50 gram tereyağı

Kayısıyı 1 saat ılık suda bekletin. Daha sonra suyunu iyice süzüp derin bir tepsiye aktarın. Üzerine 2 litre su, toz şeker, vanilya ve kabuğuyla birlikte yuvarlak kesilmiş ince limon dilimlerini katın. Tepsinin üzerini folyo kağıdı ile hava almayacak şekilde kaplayın. Ocağa veya 160 derece fırında yarım saat pişirin. Kayısıyı fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Bu arada tereyağını eritip kayısı tatlısının üzerine gezdirin. Ezilmiş ceviz serpip servis yapın.

